

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous www.domainechamboredon.fr



Les Amandiers

2021 et 2022



- **Cépage : Sauvignon**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle est située sur le domaine, au Nord sur la commune de Béziers.

- **Rendement :** 40 Hl/ha.

- **Appellation :** I.G.P Côteaux de Béziers

- **Vinification:**

Vendanges manuelles et éraflage. Pressurage direct. Débourageage 24h. Fermentation avec maîtrise des températures sur 10 jours. Elevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines. Sulfites: 70 mg/l au total dont 15 mg/l en libre (Qté max autorisée en bio : 150 mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool :** 12°

- **Température de service :** Entre 9° et 12°

- **Robe :** Jaune pâle aux reflets argentés.

- **Nez :** Un nez léger aux notes de fruits à chair blanche comme la pêche et des arômes citronnés. Un deuxième nez plus exotique révèle notamment le litchi.

- **Bouche :** La bouche est fraîche et fruitée en harmonie avec l'aromatique révélée par le nez: pêche, fruits exotiques. Les saveurs citronnées et de pamplemousse amènent une jolie vivacité en fin de bouche apportant un bel équilibre à ce vin rafraichissant.

- **Accords mets et vins :** Plateau d'huîtres de Bouzigue, Dos de cabillaud grillé.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Sous la Tonnelle

2021 et 2022



- **Cépages : 70% Muscat pet grain/30% Sauvignon**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Nos parcelles de Sauvignon sont situées sur le domaine au nord de Béziers.

- **Rendement : 40 Hl/ha.**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles et éraflage. Pressurage direct. Débourage 24h au froid. Fermentation avec maîtrise des températures sur 10 jours. Elevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines. Sulfites: 70 mg/l au total dont 15 mg/l en libre (Qté max autorisée en bio : 150 mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl couleur cannelle. Bouchon Nomatic select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 12°**

- **Température de service :** Entre 9° et 12°

- **Robe :** Jaune pâle, translucide. Reflets argentés.

- **Nez :** Un nez expressif et aromatique de raisin juste écrasé, de rose, de lavande, d'amandes fraîches et de pamplemousse.

- **Bouche :** La bouche est ample et souple sur le croquant du fruit mais la finale reste minérale et longue sur la pêche, l'agrumes et l'anis.

- **Accords mets et vins :** Supions à la plancha, Tielles sétoises, Homard rôti au beurre citronné et estragon.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Belle Rose

2021 et 2022



- **Cépages : 80% Grenache / 20% Cinsault**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Nos parcelles sont situées au nord de Béziers sur la commune de Maraussan.

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges mécaniques, éraflage. Encuvage et saignée. Débourbage 24h au froid. Fermentation environ 10 jours entre 16° et 18°. Elevage en cuve entre 4 et 6 mois.

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl couleur blanche. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 12,5°**

- **Température de service : entre 8° et 10°.**

- **Robe :** Rose pâle aux reflets sables.

- **Nez :** Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais comme la fraise sauvage, d'agrumes ainsi qu'une touche herbacée comme l'anis.

- **Bouche :** La bouche est ronde et sur le fruit : cerise griotte et framboise. Le pamplemousse et l'anis présents en fin de bouche amènent un équilibre rafraichissant à ce vin des beaux jours.

- **Accords mets et vins :** Soupe de poisson à la Sétoise, Tapas, Grillades de viande blanche.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr



L'Arsouille

2021



- **Cépages : 90 % Cinsault / 10 % Syrah**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Nos parcelles de Cinsault sont situées à Lieuran, au nord de Béziers et la Syrah est cultivée au domaine.

- **Rendement : 60 Hl/ha.**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges mécaniques, éraflage. Encuvage. Fermentation courte de 3 à 4 jours pour extraire la couleur et conserver les arômes fruités. Décuvage et fin de fermentation en phase liquide environ 10 jours. Elevage 6 mois en cuve. Sulfites: 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomatic select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 12°**

- **Température de service : Entre 12° et 16°.**

- **Robe :** Rubis aux reflets violets.

- **Nez :** Un nez expressif de fruits rouges comme la framboise et la groseille. Une légère senteur mentholée.

- **Bouche :** La bouche est souple sur le croquant du fruit et présente une belle fraîcheur qui fait de cette cuvée un vin léger et désaltérant.

- **Accords mets et vins :** Terrine de lapin, viandes blanches, salade niçoise.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr



L'Arsouille

2022



- **Cépage : 100 % Cinsault**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Nos parcelles de Cinsault sont situées à Lieuran, au nord de Béziers et la Syrah est cultivée au domaine.

- **Rendement :** 60 Hl/ha.

- **Appellation :** I.G.P Côteaux de Béziers

- **Vinification:**

Vendanges mécaniques, éraflage. Encuvage. Fermentation courte de 3 à 4 jours pour extraire la couleur et conserver les arômes fruités. Décuvage et fin de fermentation en phase liquide environ 10 jours. Elevage 6 mois en cuve. Sulfites: 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool :** 12°

- **Température de service :** Entre 12° et 16°.

- **Robe :** Rubis aux reflets violets.

- **Nez :** Un nez expressif de fruits rouges comme la cerise en premier nez. La fraise et la framboise en deuxième nez avec un soupçon d'amande fraîche.

- **Bouche :** La bouche est souple et légère sur le croquant du fruit; cerise, fraise et amandes sont relevées par des notes épicées comme le poivre blanc. Un vin léger, fruité et équilibré.

- **Accords mets et vins :** Planche de tapas, terrine de lapin, viandes blanches, salade niçoise.



A temps perdu

2021 et 2022



- **Cépage : Carignan**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Notre parcelle de Carignan est située au nord de Béziers sur le lieu-dit "Petit" sur la commune de Boujan/Libron.

- **Rendement :** 40 Hl/ha.

- **Appellation :** I.G.P Côteaux de Béziers

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 10 jours avec remontages et délestages.

Elevage 6 à 8 mois en cuve.

Sulfites : 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle.

Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool :** 12,5°

- **Température de service :** Entre 12° et 16°.

- **Robe :** Rubis aux reflets violets.

- **Nez :** Expressif sur une aromatique de fruits rouges, cerise griotte et fraise des bois.

- **Bouche :** L'attaque est souple et onctueuse, on retrouve les fruits rouges mais aussi des notes de garrigue comme le romarin qui amène une finale réglissée. une structure tanique qui permet le vieillissement entre 3 et 5 ans.

- **Accords mets et vins :** Magret de canard aux figues.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarioux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Le Puisatier

2021 et 2022



- **Cépages : Syrah/Carignan/Grenache**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Nos parcelles sont situées au nord de Béziers même autours du domaine.

- **Rendement : 30 Hl/ha.**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles et mécaniques, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 10 jours avec remontages, pigeages et délestages.

Elevage 6 à 8 mois en cuve.

Sulfites : 60 mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle.

Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 13,5°**

- **Température de service :** entre 12° et 16°.

- **Robe :** Rubis aux reflets violets.

- **Nez :** Un premier nez expressif sur une aromatique de fruits rouges avec prédominance de la cerise qui évolue en deuxième nez vers le pruneau. Le caramel et les épices complètent cette gourmande aromatique..

- **Bouche :** L'attaque est souple. la bouche est ample sur la cerise, le caramel s'invite en milieu de bouche et les épices comme le poivre blanc clôturent la dégustation. La structure tannique permet d'envisager un potentiel de garde de 3 à 5 ans. Un vin qui gagne en rondeur avec le temps.

- **Accords mets et vins :** Une belle côte de boeuf grillée ou un lard de cochon braisé avec sa purée de pomme de terre.



Antoine

2021



- **Cépage : 100 % Carignan**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Notre parcelle de Carignan est située au nord de Béziers même sur le domaine.

- **Rendement : 20 Hl/ha.**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 10 jours à 25° avec quelques remontages et pigeages. Elevage 8 à 10 mois en cuve.

Sulfites: 50 mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 13°.**

- **Température de service :** entre 12° et 18°.

- **Robe :** Rubis.

- **Nez :** Un premier nez dominé par la fraîcheur de la menthe poivrée et des notes de garrigue comme le romarin. Le cassis est aussi très présent. Le deuxième nez apporte des notes plus florales comme la violette et confirme l'aromatique du premier nez.

- **Bouche :** L'attaque est franche, fraîche et mentholée. Plus fruitée sur la durée avec des saveurs de fruits rouges (cerise, cassis..), de garrigue (romarin) et une finale réglissée et épicée.

- **Accords mets et vins :** Un gibier roti, un gigot d'agneau au romarin, un lapin aux pruneaux ou un tajine.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume
1579, ancienne route de Bédarieux
34 500 BEZIERS
guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22
vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Camille

2019



- **Cépage : 100% Merlot**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle de Merlot est située au nord de Béziers même, sur le domaine.

- **Rendement :** 40 Hl/ha
- **Appellation :** I.G.P Côteaux de Béziers
- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Longue fermentation d'environ 3 semaines à 25° avec pigeages réguliers.

Elevage 12 mois en cuve.

Sulfites: < 10 mg/l au total. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchés avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool :** 14°
- **Température de service :** entre 12° et 18°

- **Robe :** Rubis.
- **Nez :** Un nez sur la finesse aromatique avec des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre.
- **Bouche :** En bouche les fruits noirs se mêlent aux saveurs épicées. Les tanins sont présents et soyeux.
- **Accords mets et vins :** Agneau de 7h aux pruneaux, boeuf Bourguignon, un gratin dauphinois.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume
1579, ancienne route de Bédarieux
34 500 BEZIERS
guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22
vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Camille Fut de Chêne

2021



- **Cépage : 100% Merlot**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle de Merlot est située au nord de Béziers même, sur le domaine.

- **Rendement : 40 Hl/ha**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Longue fermentation d'environ 3 semaines à 25° avec pigeages réguliers.

Elevage 8 mois en fûts de chêne âgés de 2 ans.

Sulfites: 25 mg/l au total dont 10 mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 15°**

- **Température de service :** entre 12° et 18°

- **Robe :** Rubis.

- **Nez :** Un nez sur la finesse aromatique avec des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre et la vanille du bois.

- **Bouche :** En bouche les fruits noirs se mêlent aux saveurs épicées et à la douceur de la vanille. Les tanins sont présents et soyeux. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.

- **Accords mets et vins :** Côte de boeuf grillée, steak de thon.

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr  



Un air de Famille

2021



- **Cépage : 100% Grenache**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle de Grenache est située sur le domaine, au nord de Béziers. Bordée d'eucalyptus.

- **Rendement : 20 HL/ha**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 2 semaines à 25° avec pigeages et remontages. Elevage 10 mois en cuve.

Sulfites : 50mg/l au total dont 15 mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomatic select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool : 15°**

- **Température de service :** entre 12° et 18°

- **Robe :** Rubis.

- **Nez :** Un premier nez aromatique dominé par les fruits rouges comme framboise et cerise. Le deuxième nez ouvre sur l'amande fraîche.

- **Bouche :** L'attaque est souple, sur le fruit rouge. Une sucrosité domine le milieu de bouche. La finale est plutôt longue et épicée. Sa structure tanique permet d'envisager une capacité de garde de 3 à 5 ans.

- **Accords mets et vins : Grillades, Tournedos de boeuf, piperade.**

Domaine
CHAMBOREDON
vins biologiques



Vanessa et Guillaume

1579, ancienne route de Bédarieux

34 500 BEZIERS

guillaume.chamboredon@neuf.fr / 06 84 30 65 22

vanessa.verdalle@yahoo.fr / 06 02 73 50 84

suivez nous : www.domainechamboredon.fr



Auré

2016



- **Cépage : 100% Muscat petit grain**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Calcaire**

Notre parcelle de Muscat petit grain est située au nord de Béziers, sur le domaine.

- **Rendement : 5Hl/ha**

- **Appellation : I.G.P Côteaux de Béziers**

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, récolte à 20° potentiels. Pressurage direct. Débourage. Fermentation entre 18° et 20° arrêtée par blocage au froid avec un taux de sucre de 80g/l.

Sulfites.

- **Conditionnement :**

Bouteille bordelaise, 50 cl, couleur blanche.

Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 8 debout.

- **Alcool : 12°**

- **Température de service :** entre 10° et 12°.

- **Robe :** Jaune pâle avec des reflets dorés.

- **Nez :** Arômes de poire et d'agrumes confits.

- **Bouche :** La bouche est ample et confirme les arômes du nez avec une sucrosité miellée.

- **Accords mets et vins :** Apéritif, fromage, dessert.